



## SICUREZZA

*H.A.C.C.P.*

## **Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo semplice - REGIONE TOSCANA**

### *A CHI SI RIVOLGE*

Questo percorso è rivolto agli **addetti** del settore alimentare operanti in attività alimentari **semplici**, i quali devono possedere un'adeguata formazione in ambito alimentare.

Per **attività semplici** si intendono quelle di vendita, somministrazione, deposito e trasporto. Ovvero quelle attività in cui non vi è una manipolazione diretta dell'alimento ai fini di una sua trasformazione in un nuovo prodotto. Rientrano in questa classificazione, per esempio, attività come: esercizi di sola somministrazione senza preparazione o con limitata tipologia produttiva (bar, caffè, pub, gelaterie, birrerie, pasticcerie e similari), sporzionamento di pasti pronti in mense e strutture assistenziali, depositi di sostanze alimentari, trasporto di alimenti anche deperibili, vendita di carni fresche, prodotti della pesca e ortofrutticoli, negozi di generi alimentari confezionati.

### *OBIETTIVI*

L'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) rappresenta per l'industria alimentare la fonte principale per l'autocontrollo igienico sanitario ed è obbligatorio per garantire la salute e la tutela dalle contaminazioni alimentari. Il corso è indispensabile e rappresenta un obbligo di legge ed è fondamentale per essere in regola con la propria attività.

**NORMATIVA REGIONALE: L.R. N. 24/2003**

## CONTENUTI

- I UNITÀ FORMATIVA
  - Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
  - Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
  - Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
  
- III UNITÀ FORMATIVA
  - Conservazione degli alimenti;
  - Approvvigionamento delle materie prime;
  - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
  - Igiene personale.

## TEST INTERMEDI

Al termine di ogni unità formativa vi sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che consentono all'utente di interagire con l'animazione verificando l'apprendimento dei concetti presentati. I test si considerano superati una volta raggiunto l'80% delle risposte esatte.

## SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test relativi alle unità formative con un punteggio minimo dell'80%. Il punteggio finale sarà dato dalla media dei punteggi parziali

## CERTIFICAZIONE

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

---

## I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempo e costi
- Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali, utilizzabile in modalità strutturata o semi-strutturata
- Accessibilità ovunque e in ogni momento
- Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso



### **DURATA**

8 ore



### **FRUIZIONE**

6 mesi



### **REQUISITI**

CPU Pentium II 400 MHz  
Ram 32 Mbytes  
Scheda video SVGA 800x600  
Scheda audio 16 bit  
Amplificazione audio  
Web browser Mozilla Firefox o Google Chrome ultime versioni  
Plug-in Flash Player e Java

### **TIPOLOGIA DI EROGAZIONE**

courseware multimediale



### **CODICE CORSO**

4HCPA008